



## La News



### “Wine Spectator”, Spagna n. 1

È lo spagnolo Rioja Imperial Gran Reserva 2004 di Cuna (Compañía Vinícola del Norte de España) il vino n. 1 per la “Top 100” 2013 di “Wine Spectator”, una delle classifiche più attese del mondo del vino. Per conoscere tutta la lista si dovrà aspettare il 18 novembre, ma intanto la “top 10” parla chiaro, con 5 etichette Usa nelle prime posizioni, 3 per la Francia e 1 per l'Italia, con il Barolo Monprivato 2008 di Giuseppe Mascarello & figlio al n. 6 (foto). Nel 2012, l'unico italiano tout court tra i primissimi, in posizione n. 9, è stato il Brunello di Montalcino 2007 di Ciacchi Piccolomini d'Aragona, e 16, in totale, i vini del Belpaese in classifica ([www.winespectator.com](http://www.winespectator.com)).

FRIULI VENEZIA GIULIA,  
TERRA DI GRANDI VINI BIANCHI

[www.friulano.fvg.it](http://www.friulano.fvg.it)

SMS

### Il senso di un premio

“Un premio alla voglia di fare e di sperimentare attingendo con intelligenza al del passato, al quale hanno partecipato quest'anno con i loro interessanti progetti molti giovani decisi ad affermarsi nel mondo del vino con idee innovative, pur mantenendo saldo il legame con le proprie radici. Nella sua esperienza c'è tutto, la passione, la competenza acquisita e riconosciuta nel territorio in cui opera, il recupero di una forma di allevamento e ancor di più: il recupero della viticoltura fatta di piccolissimi appezzamenti gestita oggi da persone in età avanzata”. Così Attilio Scienza, presidente della giuria del Premio “NextInWine”, ideato da Simonit & Sirch Preparatori d'Uva e dalla Scuola Italiana di Potatura della Vite, con Bibenda e Ais, vinto dal Roberto Matzeu, viticoltore sardo di 33 anni.

## Primo Piano

### Assoenologi: vendemmia da 47 milioni di ettolitri

La vendemmia 2013 comincia a prendere una fisionomia più chiara. Almeno secondo i dati definitivi di Assoenologi, l'associazione enologi ed enotecnici italiani, che, ormai a bocce ferme, visto che la vendemmia è ormai conclusa dappertutto, ci racconta di una produzione complessiva tra i 47 e i 48 milioni di ettolitri di vino, che significa, in termini percentuali, un +15% sulla raccolta 2012, una delle più scarse degli ultimi anni. Qualità interessante, dice l'associazione, ottima per i vini bianchi, mentre qualche punto interrogativo è d'obbligo per i rossi raccolti ad inizio ottobre, quando le piogge non sono davvero mancate. Con le uve in cantina (anche i Nebbioli della Valtellina, i Cabernet dell'Alto Adige, gli Aglianici in Campania ed i vitigni tardivi delle pendici dell'Etna sono stati conferiti), però, rispetto alle prime valutazioni di Assoenologi sulla produzione, fatte a fine agosto, diverse sono le differenze, sia per quantità che per qualità. Tra le Regioni che crescono di più ci sono Sicilia e Puglia (+30%), Lombardia (+20%), Trentino Alto Adige, Emilia Romagna e Sardegna (+15%). Cali di produzione importanti, invece, in Umbria, con territori molto colpiti come Montefalco, che ha visto il Sagrantino a -30% sul 2012, e nel Lazio, dove il Frascati, per esempio, registra un -25%. Guardando alla qualità, se come detto la situazione sembra davvero ottimale per i bianchi un po' in tutta Italia, nelle grandi denominazioni resiste la situazione fotografata nelle prime analisi di cantina da Assoenologi è più variegata. I Barolo, in Piemonte, per esempio evidenziano una qualità buona con punte di ottimo; in Veneto, gli Amarone, ad un primo assaggio, rivelano una buona acidità e una struttura elegante; in Toscana, per il Brunello di Montalcino i primi riscontri analitici rilevano valori interessanti che trovano conferma nelle prime analisi sensoriali, con una buona complessità aromatica e buona struttura acida. In Campania, meno performanti le uve a bacca rossa, per minore ricchezza in sostanze fenoliche, ma la qualità delle primissime svinature di Taurasi fanno pensare ad una annata interessante; in Sicilia, gli Etna sono qualitativamente assai interessanti, e con una gradazione media inferiore alla vendemmia 2012.

## Focus

### Agricoltura, tanta impresa straniera in Italia

Nei campi, negli allevamenti, nelle fattorie e nei luoghi di produzione in genere dell'agricoltura italiana, si parla sempre più straniero. E non solo perché, come è noto, sempre più braccia non italiane, spesso extracomunitarie, vengono impiegate nelle campagne del Belpaese. Ma anche perché tanti stranieri, grazie all'indiscutibile appeal e al successo economico dell'enogastronomia tricolore nel mondo, scelgono le terre italiane come target di investimento. Un fenomeno non nuovo, ma ora analizzato nel dettaglio da Coldiretti (che ha eletto il 33enne Giovanni Moncalvo alla presidenza, ndr), sulla base di dati Inea-Infocamere, nel primo rapporto “Terre d'Italia in mani straniere”. E, così, dal 2007 ad oggi, sono cresciute dell'11% le aziende agricole passate in mani estere, ed oggi si conta un totale record di 17.286 imprenditori agricoli stranieri in Italia nel settore agricolo. E se sulle Regioni più attrattive poche sono le sorprese, con Toscana e Sicilia saldamente al top, seguite da Veneto, Lazio e Campania, è la provenienza degli imprenditori stranieri la curiosità, con la terra italiana che diventa “banca” per gli svizzeri, i più presenti, davanti a tedeschi, francesi, rumeni, americani e britannici.



**Chianti**  
CONSORZIO VINO CHIANTI

## Cronaca

### La “Golosaria” delle novità

“Il bello di Golosaria, soprattutto quest'anno, è il debutto di tante novità alimentari, dalla birra agricola ai magnifici dolci italiani, ai prodotti salutistici. Golosaria, che ha il patrocinio di Expo 2015, è un evento di avvicinamento al grande appuntamento, e mostra una incredibile dinamicità del settore alimentare italiano”. Così Paolo Massobrio, ideatore, con Marco Gatti e Club di Papillon, di “Golosaria Milano”, di scena nel “quartiere della moda”, al “Superstudio Più”, dal 16 al 18 novembre ([www.golosaria.it](http://www.golosaria.it)).



VILLA SANDI  
VINI PER PASSIONE E PER TRADIZIONE

## Wine & Food

### Un “piccolo lusso” quotidiano come un cioccolatino? È un diritto!

Oltre la metà degli italiani, il 60%, considera un diritto concedersi qualche “piccolo lusso” quotidiano, come un cioccolatino o un calice di buon vino, nonostante le incertezze economiche. Emerge dallo studio di MasterCard, su oltre 12.000 consumatori in otto Paesi Ue. E se emerge che, in tempi di crisi, ci si concedono con più regolarità piccoli piaceri come pranzi e cene fuori, takeaway, cioccolatini, caramelle e dolci, per molti il bello, il piacere, sta nel fare un regalo per qualcun altro e per dividerlo, come una scatola di cioccolatini o una bottiglia di vino.

## Winenews.TV

Guarda il Video / Ascolta l'audio

La crisi in Italia vista dai produttori: parlano Ernesto Abbona (Marchesi di Barolo), Giuseppe Negro (Negro Angelo e Figli), Marcello Lunelli (Ferrari), Bruna Giacosa (Bruno

Giacosa), Silvia Allegrini (Allegrini), Laura Bianchi (Monsanto), Enzo Ercolino (Villa Cafaggio), Paolo Cali (Cali), Hans Terzer (San Michel Appiano) e Raffaele Pagano (Joaquin).



PRESENTA  
**Simply Italian**  
GREAT WINES